laltra in vn piatto o altro vaso/ & di so
pra gli mettirai tanta de la detta sala
mora ch stiano ben coperte/ & aquesto
modo le poterai saluare.

Salpam.

Vole esser per sua qualita frita cauа
rane prima for tutte le budelle ch
ha molta trippa/ & quando la uoli ro
stir per cauarne le budelle gli farai
menor buco ch sia possibile.

Goze.

Allo allessar per ch de sua natura/ & qua
litate e meglio alesso ch altramẽte.

Scorfenò.

Vando e grande vole esser alesso/ Et q̃n
do e piccolo vole esser fruto.

I occhiali sono meglio fretti ó arrosti ch
non allessi.

L sorgo e bono frutto ó arrosto como tripace

Morena.

Alla prima scorticar ó pelar con lacqua
calda/ & butta via la testa & vn pezu
de la coda & frigila bene/ & per suo sa
por dalli salsa verde ch senta daglio

Mazarella.

Ogliono esser fruto/ & anco sonno bone
alleſſe con ipepe & petrosillo.

Cefalo

Vesto peste per sua natura & qualita

vole esser rostito/ ma quando e molto
grosso se deue cocer alesso/ & di sapore
della rosto & e la salimora/ & dello alesso
e di sapor bianco.

La passera.

E ra bona allessata co vn poco di petrosillo
Et anco e bona frita mettendoli fuso
del suco darangi.

Bessano.

Allo allessar in mezo vino ó aceto & me
zo acqua & per suo sapor vole vn po
zo dagliata fortissima certificandoti
ch omi bestino e velissimo piu conue
nientе a zappatori ch ad homini da ben

Pesce rane.

LLessalo semelemente como se dice in q̃
sto altro capitolo/ Lo co agliata forte
me sco lata stiando co vn pocha di mo
starda fortissima & frigirai vn pocho
insieme con questi impiastri ma con cia
lo bene quanto vol/ no sera mai bono
ch de sua natura e tristo.

Anguilla grossa vole esser arrosita scor
ticandola & nettandola prima molto
bene mettendola poi nel speto/ & coce
dola molto ad asolo/ ch sopra tutti hal
tri pesci vole esser ben cotta/ Et per
staionarla meglio sfraglia i pezi lar
ghi vna mano ó pocho piu/ Et lan
guilla piccola si vole frigir i loio/

vole esser